Panasonic

取扱説明書のイラストは
SR-PB103を使っています。

取扱説明書

可変圧力 IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0L タイプ
品番 SR-PB103
SR-PB10E1

1.8L タイプ
品番 SR-PB183
SR-PB18E1

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 圧力式炊飯器は、内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に**「安全上のご注意」(4〜7ページ)を必ずお読みください。**
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

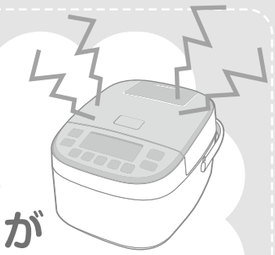
パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「**ご愛用者登録**」をしてください。(裏表紙ご参照)

保証書別添付

よくあるお問い合わせ

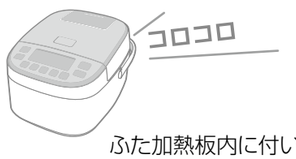
これらの症状は
異常ではありません

音がするんだけど…



圧力をかける前の準備や
圧力を調整している音です。

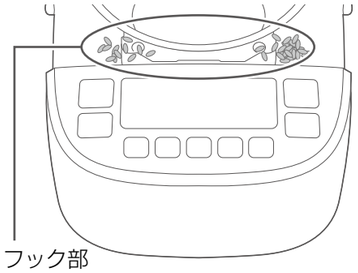
可変圧力による圧力を抜いて
いる音です。



ふた加熱板内に付いている
金属製のボールが転がる
音です。

炊飯後ふたが開かないんだけど…

● ごはん粒など異物が付いたままふたを閉めると開かなくなることがあります。

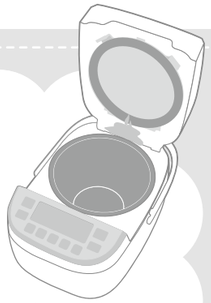


● 圧力炊飯中にフックボタンに触れるなどしていませんか？

➡ ふたを押し下げてからフックボタンを押してください。

その他の理由でふたが開かないときは(P.33)

露が落ちるんだけど…



● 密閉度が高く、蒸気が逃げにくいため露が落ちることがあります。

➡ 上枠に落ちた露は拭き取ってください。

もくじ

ご使用前に

安全上のご注意 …… 4
● 炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは
使用上のお願い …… 8
各部の名前／付属品 …… 9
おいしいごはんのコツ …… 10
現在時刻の設定／終了音を消す …… 12

炊飯編

基本
ごはんを炊く(すぐ炊きたいとき) …… 14
保温する／再加熱する …… 16
予約する …… 17

応用
いろいろな炊き方 …… 18
コースを変更して炊く …… 20
● 銀シャリで炊く ● その他のコースで炊く

ごはんレシピ …… 22

調理編

調理する …… 26
調理レシピ …… 26

お手入れ

お手入れのしかた …… 28
● 初めて使うとき＆使うたびに
● 気になるときに ● 定期的に

必要なとき

こんな表示が出たら …… 31
故障かな？ …… 32
こんなときは …… 34
保証とアフターサービス …… 38
仕様 …… 39

安全上のご注意 必ずお守りください

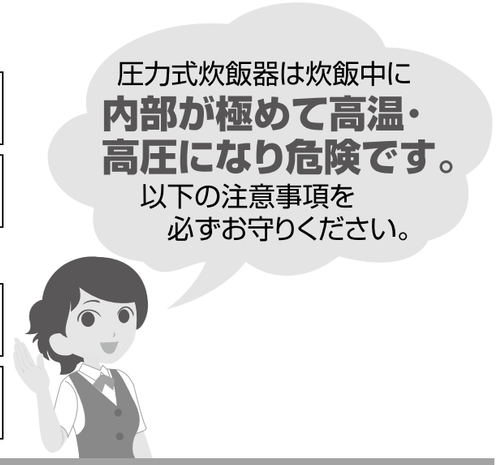
人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠	してはいけない内容です。
❗	実行しなければならない内容です。



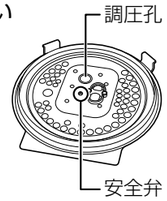
⚠警告

■ 使用前に確認を!

⃠ 次の状態で使わない

（蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因）

- 安全弁が上下に動かない
- 調圧孔が目詰まりしている

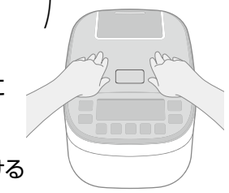


- 本体内面にごはん粒など異物や汚れが付いている
  ストッパー部、上枠、内釜のつば部、フック部、ふた加熱板のパッキン、蒸気ふた周辺など
- ふた加熱板のツメが折れたり変形したりしている

❗ 次のことを守る

（蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因）

- ふたを「カチッ」と音がするまで確実に閉める
- 蒸気ふたを取り付ける



■ 炊飯・調理中は

⃠ 次のことをしない

- ふたを開けたり、本体を動かしたりしない
  （蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因）
- 圧力炊飯中は、無理にふたを開けない
  （熱湯の飛び散りなどによるやけどやけがの原因）
  ➡圧力 表示が消えて、蒸気が出なくなるまでお待ちください。

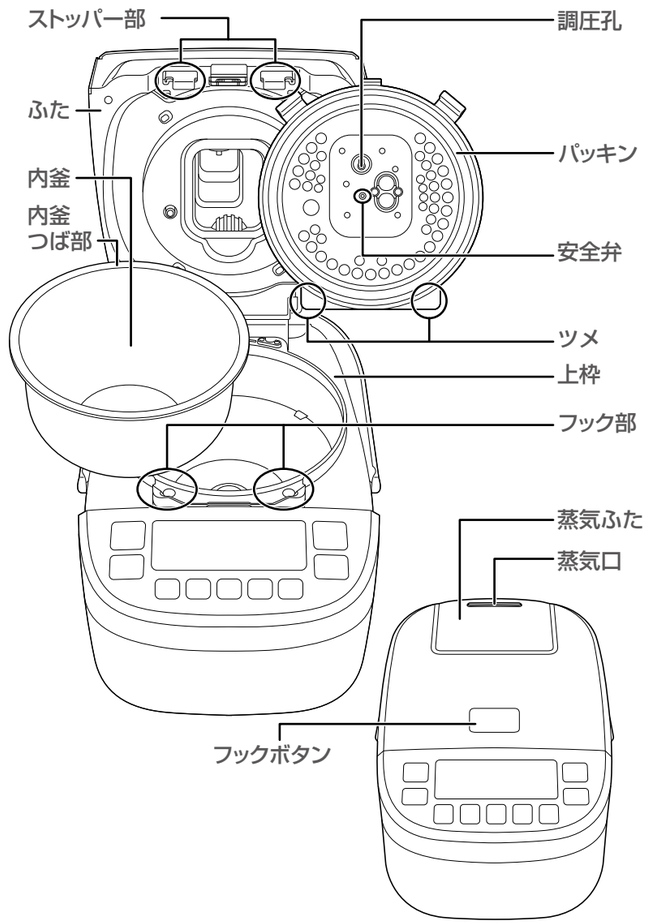
炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは

1 炊飯器の近くに人がいないことを確認する

2 取消/切 を押して炊飯を取り消す
（蒸気口から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください）
↓
（約４分後）

3 圧力 の点滅表示が消え、蒸気が出ていないことを確認してから、フックボタンを押す

⚠警告

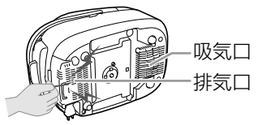


■ 本体は

⃠ 次のことをしない

- **本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない**
  （感電、ショートによる発火の原因）
- **分解・修理・改造をしない**
  （火災・感電・けがの原因）
  ➡修理は販売店にご相談ください。
- **取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**
  （やけど・けが・感電の原因）

- **本体底の吸排気口やすき間に異物（特にピンや針金などの金属物）を入れない**
  （感電、異常動作によるけがの原因）



⃠ 取扱説明書に記載した用途以外には使わない

（火災・感電の原因
蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因）

- **調圧孔、安全弁をふさぐおそれのある物は内釜に入れない**

<禁止する具材例>
- 煮炊きで分量が増えるもの（練りもの、豆類、めん類など）
  ➡豆類は、別鍋でゆでてから使ってください。
- 急激に熱に反応して発泡するもの（重曹など）
- 薄皮状のものが浮きやすいもの（青菜、トマトなど）

<禁止する調理例>
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する調理
- とろみが出る調理（カレー、シチュー、ジャムなど）
- 多量の油を入れる調理

■ お米に具材を入れて炊くときは

❗ 「炊込み」、「おかゆ」、「雑穀米」を使う

（蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりして、やけどやけがの原因）

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠警告

■ 電源プラグやコードは

次のことをしない

- **電源プラグ・コードを傷めない**
  （破損し、火災・感電の原因）

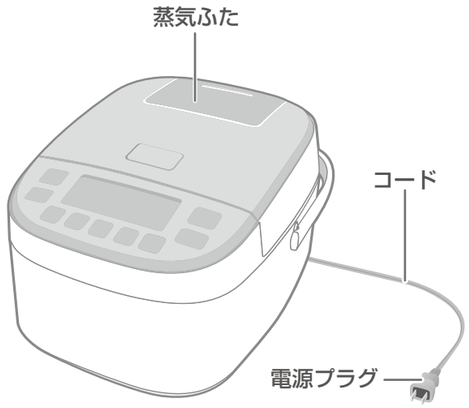
  傷付ける、加工する、高温部に近づける、
  重い物を載せる、ねじる、引っ張る、
  無理に曲げる、束ねる、挟み込む　など

- **傷んだコードや電源プラグ・緩んだコンセントは使わない**
  （感電、ショートによる発火の原因）
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない**
  （感電・けがの原因）

次のことを守る

- **定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う**
  （他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）
  - 延長コードも定格15A以上のものを単独でご使用ください。
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
  （発煙・発火・感電の原因）
- **電源プラグのほこりなどは定期的に取る**
  （ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因）

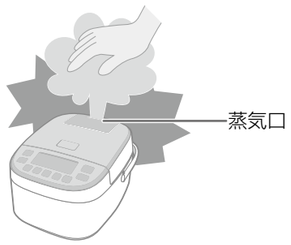
  ➡電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。



■使用中や使用後しばらくは

蒸気口や蒸気ふたに顔や手を近づけない
（やけどの原因）

- 蒸気口から勢いよく蒸気が出ます。特に乳幼児には充分ご注意ください。



異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
（発煙・発火・感電のおそれ）

<異常・故障例>

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱くなったりする
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない

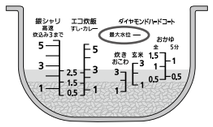
➡すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

⚠注意

■ 使用前に確認を！

次のことをしない

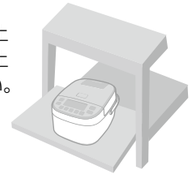
- **専用の内釜以外は絶対に使わない**
  （過熱や異常動作によるやけどやけがの原因）
- **内釜の「最大水位」線以上に、具材や水、調味料を入れない**
  （ふきこぼれによるやけどの原因）



- **空だきをしない**（やけどの原因）

次のことを守る

- **本体をスライド式テーブルに置くときは荷重強度を確認する**
  （落下によるやけどやけがの原因）
  - 荷重強度は、1.0Lタイプは15kg以上 1.8Lタイプは20kg以上のものをお使いください。



- **正しいコースを使う（P.18）**
  （調圧孔、安全弁に具材が詰まったり、ふきこぼれたりして、やけどやけがの原因 本体の変形・破損・故障の原因にもなります）

■ 使用中や使用後しばらくは

高温部に触れない
（やけどの原因）

- 蒸気ふたやふた加熱板など。
  ➡ お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師とよくご相談ください

- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

■ 本体は

持ち運ぶときはフックボタンに触れない
（ふたが開き、やけどの原因）

■ 電源プラグやコードは

次のことをしない

- **コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない**
  （感電、ショートによる発火の原因）
  ➡スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気が当たらない位置で炊飯器をご使用ください。

次のことを守る

- **コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ**
  （感電、けが、ショートによる発火の原因）
- **使用時以外はコンセントから抜く**
  （けが、やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）

こんな場所で使わない

- **水のかかる所や火気の近くで使わない**
  （感電・漏電・火災の原因）
- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない**
  （やけど・けが・火災の原因）
- **壁や家具の近くで使わない**
  （変色・変形・破損の原因）
  ➡ふたを開けたときに、ふたが壁や家具など周囲のものに当たらない位置でご使用ください。
  キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。
  スライド式テーブルでは、天面に蒸気が当たらないよう、引き出してお使いください。
- **アルミシートや電気カーペットの上で使わない**
  （アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因）

使用上のお願い

末長くお使いいただくために、
次のことをお守りください。

炊飯器本体について

■ **使用中は、本体上面をふさがない**

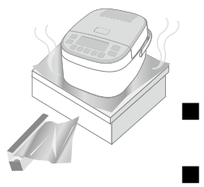
● 布巾など

（蒸気がこもり、ふたやボタンが変形して操作できなくなることがあります）

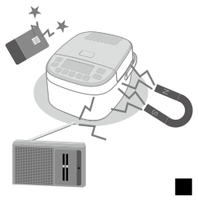
■ **本体底面（吸排気口）をふさぐような場所で使わない**

（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）

（本体内に熱がこもり、故障の原因になります）



■ **本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く（P.30）**



■ **磁気に弱いものを近づけない**

● ラジオ・テレビ・補聴器など

（雑音が入る、音が小さくなるなどの原因になります）

● ICカード・キャッシュカードなど

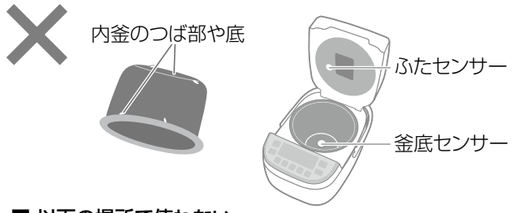
（記録が消える、壊れるなどの原因になります）

■ **磁石を近づけない**

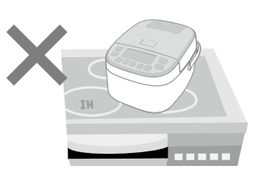
（誤動作の原因になります）

■ **ごはん粒など異物や汚れが付いたまま使わない**

（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません
また、ふたが開かなくなることもあります（P.33））

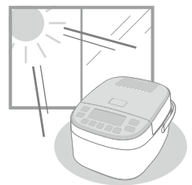


■ **以下の場所で使わない**



● **IHクッキングヒーターの上**

（IHクッキングヒーターの故障の原因になります）

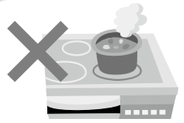


● **直射日光が当たる所**

（変色の原因になります）

内釜について

内釜内面被膜（ダイヤモンドハードコート）の保証期間は、本体お買い上げ日から3年間です。
ただし、誤った使い方をしたときは、保証期間内でも「有料」となります。



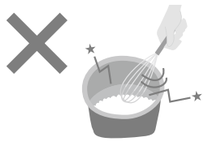
■ **炊飯器以外では使わない**

● ガス火、IHクッキングヒーター、電子レンジなどで使用しない

■ **かたいものに当てたりしない**

（外面に傷が付いたり変形したりする原因）

■ **内面被膜の剥がれや傷付きなどを防ぐため、次のことをお守りください。お手入れするときは（P.28）**



● **泡立て器などで洗米しない**

● **金属製のざるなどを当てない**

● **たたいたりしない**
（よそうときなど）

● **内釜で酢を混ぜない**
（すしめしなど）

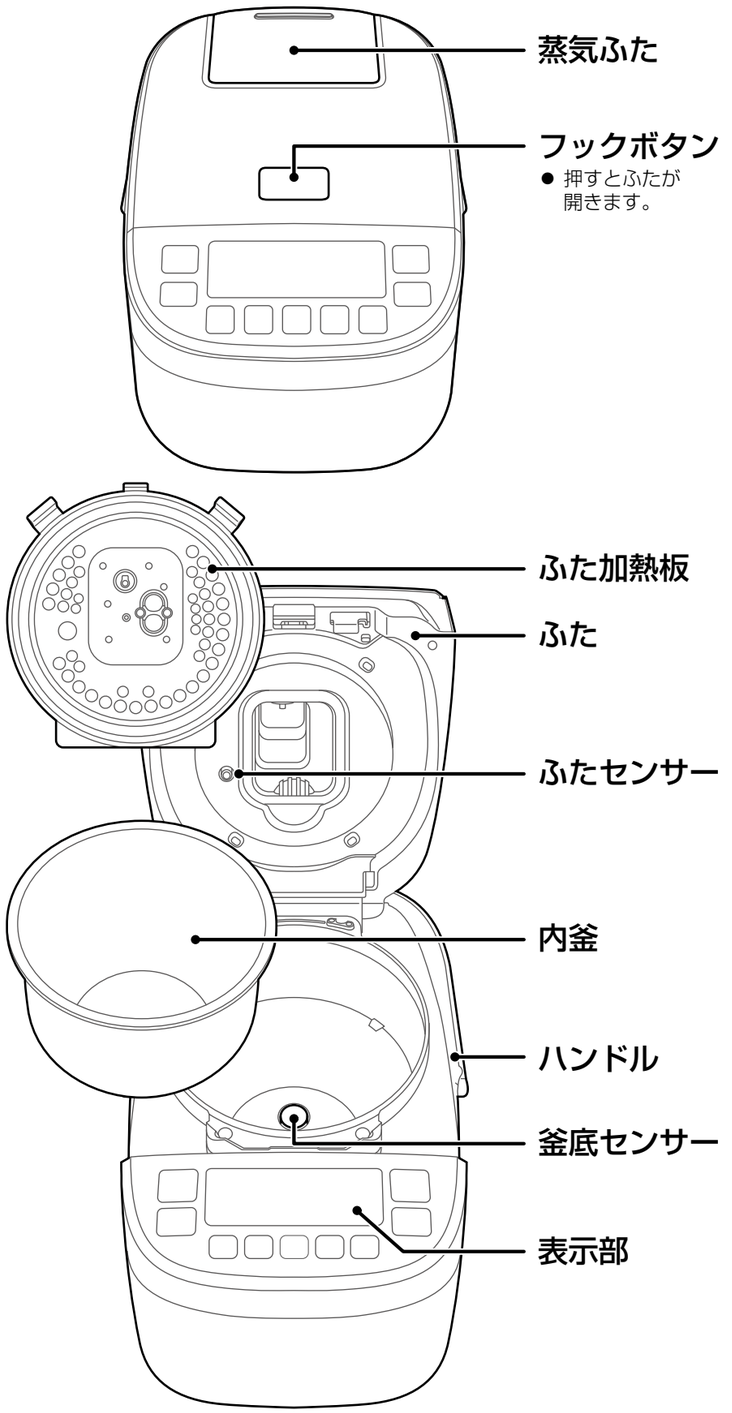
● **金属製のおたまは使わない**
（おかゆなど）

お願い ● 調味料を使った場合は、内釜に調理物を入れたままにしないでください。

お知らせ ■ 次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
〔外面〕・浅い傷、小さな凹凸
・釜底に黒点のようなものが見える（こすれなど、使い方や使用頻度により発生）
〔内面〕・内面被膜の剥がれ
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。（裏表紙）

各部の名前／付属品

■ **初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。（P.28）**



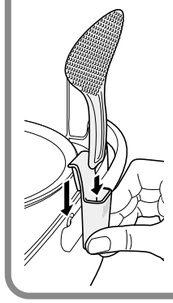
付属品

計量カップ（約180mL）

しゃもじ

しゃもじホルダー

しゃもじホルダーの取り付け方



しゃもじホルダーをハンドルのくぼみに取り付け、しゃもじを入れる。

● 左右どちらでも取り付けられます。

お知らせ

■ 目の不自由な方のために、【炊飯】と【取消/切】ボタンには、凸部（「●」「▬」）があります。

■ ボタン操作時の基準点を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。

（例：【お米選択】ボタンは「白米」が選択（点滅）されたとき）

おいしいごはんのコツ

炊飯前

素材のよさでうまさが決まる

米は

- **精米日の新しいものを選ぶ**
- **開封したら早めに食べる**
- **冷蔵庫で保存する**

水は

- **炊飯に適した水を使う**
  水道水や浄水器を使った水がおすすめ

✕ ・pHの高い（9より高い）
アルカリイオン水
（べたつきや黄変の原因）

✕ ・硬度の高い（100以上）
ミネラルウォーター
（ぱさつきやかたくなる原因）

「炊飯コース」と「水加減」でお好みのごはんに

① お買い上げ時は**「エコ炊飯」**コースに設定されています。
おいしさにこだわった炊き方「銀シャリ」コースもお試しください。

② 「銀シャリ」コースに変更したあと、お好みに合わせて調節してください。
（左から順にお試しください）

好み		水加減	浸す
やわらかめ	▶	＋増やす（1～2mm程度）	○（30分～2時間程度）
かため	▶	－減らす（1～2mm程度）	——

・新米はもともとお米に水分がたっぷり含まれています。
水加減は少なめに。

・夏場のお米は前年に収穫されたもので、保存している間に水分が抜けてしまうので乾燥ぎみです。
水加減は多めに。

炊飯後

ふっくらごはんの決め手は「ほぐし」

炊き上がってブザーが鳴ったらすぐにほぐして、余分な水分を逃がす。

保温のポイント

- **保温時間は短めに**
  （乾燥や変色、においの原因）
- **少量のごはんは保温せずラップをして冷凍保存**
  食べる前に電子レンジで温めましょう

プラス お手入れ＋自己点検

使うたびにお手入れしましょう（P.28～30）

□ **パッキンは劣化していませんか?**
弾力性がなくなり、表面が白くなったり、破れたりしているときは、そのまま使わない。
→お買い上げの販売店にご相談ください。

□ **内釜が変形している**
落とすなどして変形したときは、そのまま使わない。
→内釜は購入できます。（裏表紙）

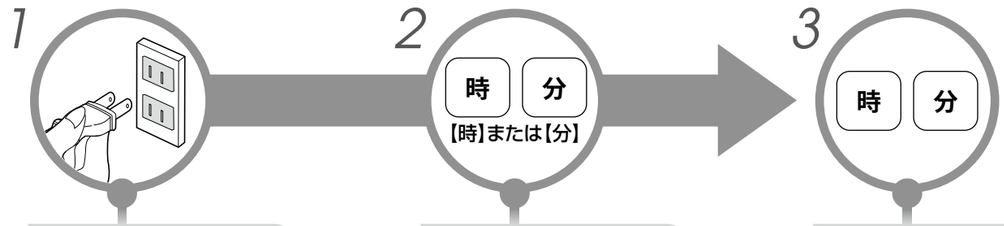
□ **センサーが汚れている**
台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭く。

上記項目に当てはまると、ごはんがうまく炊けないことがあります。
（炊飯中に蒸気が漏れる、圧力がかからない、こげるなど）

現在時刻の設定／終了音を消す

現在時刻を設定する

現在時刻はあらかじめ設定されていますが、室温などによりずれることがあります。
合っていないときは次の手順で合わせ直してください。
電源プラグを抜いてもリチウム電池（本体内蔵）により、現在時刻は表示されます。
表示が消えたときは （P.33）



電源を入れる　電源プラグを差す

- コードを引き出すときは、赤テープ以上引き出さない（故障の原因）
- 戻すときは、コードのねじれを直してから、プラグを少し引く

設定を開始　【時】または【分】を長押しする（1秒以上）

「ピッ」と鳴ったら指を離す

点滅する

時刻合わせ　【時】【分】ボタンを押す

時刻を合わせる

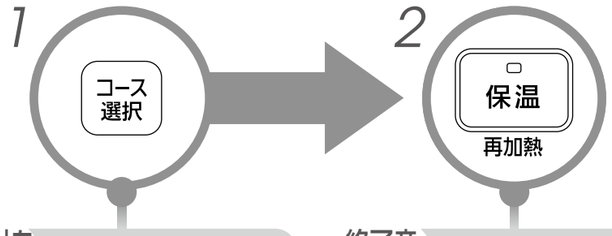
時刻の点滅が止まれば設定完了

- 押し続けると早送りできます。
- 時刻は 24 時間表示です。

お知らせ ■ 炊飯・保温・予約中などは現在時刻が設定できません。

終了音を消す

炊飯・再加熱・お手入れなどの終了音を消す設定です。
設定しても、ボタンの受付音は消えません。



「高速」を選ぶ　【コース選択】ボタンを押す

「◖」が「高速」に合うまで【コース選択】ボタンを押す

「白米」または「無洗米」の「高速」を選ぶ

終了音OFF　【保温】ボタンを長押しする（約5秒間）

お知らせ ■ 設定終了後は現在時刻表示に戻ります。
■ 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

炊飯編

基本の炊き方から「炊飯コース」の使い分けまで
炊飯のすべてを紹介しています

基本

14ページ　買って、すぐ使う
（お米をはかる〜洗う〜炊飯する）

16ページ　食べる前はあつあつ再加熱

17ページ　7:30にごはんを炊き上げたい

応用

18ページ　どんなコースがあるの？

20ページ　おいしいごはんを炊く
・銀シャリ

いろいろなごはんを炊く
・炊込みごはん　・おすし用
・カレー用　・玄米ごはん
・雑穀米ごはん…

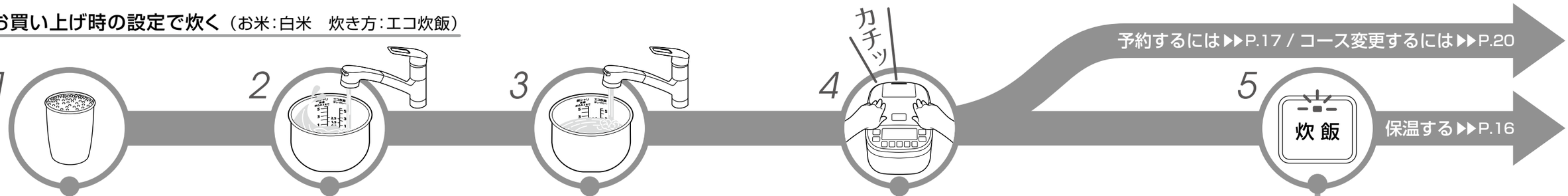
ごはんレシピ

五目ごはん……22ページ
赤飯……22ページ
手巻きずし……23ページ
茶がゆ……23ページ
大豆とひじきの混ぜごはん……24ページ
雑穀米サラダ……24ページ

ごはんを炊く（すぐ炊きたいとき）

「おいしいごはんのコツ」(P.10〜11)を必ずお読みください。

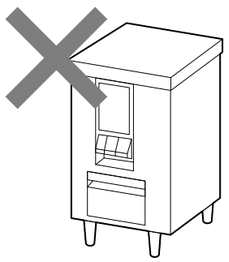
例）お買い上げ時の設定で炊く（お米：白米　炊き方：エコ炊飯）



はかる　お米を正確にはかる

● 付属の計量カップすりきりではかる
（約 180mL ／合）

■ 計量米びつではかると誤差がでることがあります。

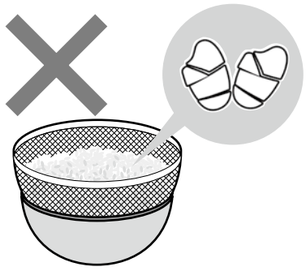


洗う　お米を洗う

1. 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
2. お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2〜5回入れ替えながら洗う
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

● 無洗米は、軽く底からかき混ぜる
（お米と水をなじませる）

■ ざるに上げたまま放置しないでください。
お米が割れて、べたつきやこげの原因になります。



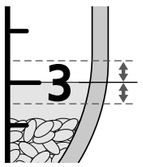
水加減する　水位線に合わせる

1. 平らな台の上でお米を水平にならす
2. 水位線に合わせる(P.18)

例：3カップ炊くとき

お米の浸水は不要です。
（【炊飯】ボタンを押すと自動で吸水します）

■ 季節やお好みなどで水加減するときは、水位線を基準に調整してください。



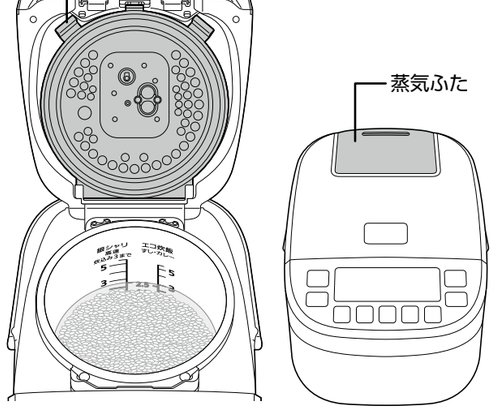
エコ炊飯：1〜5mm
その他のコース：1〜2mm

● 新米は少なめ、夏場は多めに
● かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに

セットする　内釜を本体に入れ、ふたを閉める

● 内釜の周囲の水分などは、拭き取る
● ふたは「カチッ」と音がするまで、両手で確実に閉める

必ず、ふた加熱板や蒸気ふたが正しくセットされていることを確認する（P.28）



電源プラグを差す

● コードを引き出すときは、赤テープ以上引き出さない（故障の原因）
● 戻すときは、コードのねじれを直してから、プラグを少し引く

炊く　炊飯コースを確認し、【炊飯】ボタンを押す

ブザーが鳴ったら**炊き上がり!**
むらしは終わっています。

おいしさにこだわった炊き方
「銀シャリ」も
お試しください (P.18〜20)

保温する／再加熱する

「調理」コース以外は、炊き上がると全コース自動的に保温になります。

保温する ▶▶ 再加熱する ▶▶ 保温を切る ▶▶

ごはんをほぐしてから

余分な水分を逃がす ごはんをほぐす

- すぐに**釜底まで**しっかりとほぐす(P.11)
  1. 鍋肌に沿ってしゃもじをぐるりと入れる
  2. 底から上下を返す
  3. 粒を潰さないよう切るように混ぜる

- 高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭がしやすいため保温温度を60 → 74 に上げてください。(P.36)
- 保温臭が気になるときは、お手入れ機能(P.30)を使用後、保温温度を60 → 74 に上げてください。(P.36)

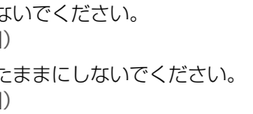
再加熱 【保温(再加熱)】ボタンを押す

- 保温中のごはんを再加熱してあつあつにします。

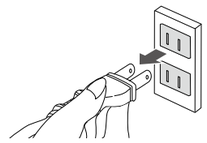
ブザーが鳴ったら再加熱完了!
すぐにごはんをほぐしてください。
そのままお召し上がりいただけます。

- 2回以上は食味低下の原因になります。
- 次の場合は再加熱できません。
  - ごはんが冷めているとき(ブザーが4回鳴る)
  - 保温中でないとき

保温を切る 【取消/切】ボタンを押す



電源プラグを抜く



保温経過時間の表示

- 保温の経過時間は、1時間単位で表示します。

■ **1 時間未満のとき**
例) 30 分のとき

■ **24 時間未満のとき**
例) 3時間のとき

■ **24 時間以上のとき**
- 現在時刻を表示

24時間以上の保温はしないでください。

「調理」コース以外は、全コース自動的に保温になります。

○	● エコ炊飯 ● 銀シャリ ● 少量 ● 高速 ● すし･カレー	
	● 冷凍用	炊き上がり直後の風味や食感を損なわないよう、早めに冷凍することをおすすめします。(P.19)
自動的に保温になりますが、おすすめできません	● 炊込み	ふた加熱板のさびや食味低下の原因
	● おかゆ	のり状になる原因
	● 玄米･雑穀米(発芽玄米･分づき米･胚芽米)	食味低下の原因

お願い
- ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしないでください。(においや露が付く原因)
- しゃもじは内釜に入れたままにしないでください。(においが発生する原因)

予約する

炊き上がり時刻は、2通り設定できます。(次に変更するまで記憶)
「予約1」は朝食用、「予約2」は夕食用などよく使う時刻を記憶させると便利です。

例) 午前7:30に炊き上げるとき

1 確認する → 2 予約1･2 → 3 時 分 → 4 炊 飯

時刻確認 現在時刻を確認する

- **現在時刻**が合っていないときは合わせる(P.12)

コース確認 コースを確認する

- **お米の種類**と**コース**を確認する
  変更するときは(P.20〜21)

予約1か2を選ぶ 【予約1･2】ボタンを押す

- 押すたびに切り替わります。

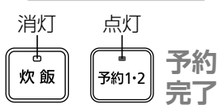
予約1 ⇔ 予約2

時刻合わせ 【時】【分】ボタンを押す

炊き上がり時刻を設定する

- 炊き上がり時刻は10分単位で設定できます。
- 押し続けると早送りできます。

予約完了 【炊飯】ボタンを1回押す



ブザーが鳴ったら
炊き上がり！
むらしは終わっています。

すぐにごはんをほぐしてください。

お知らせ

- 炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約をしてもすぐに炊き始めます。(P.39「予約可能時間」)
- 「高速」「炊込み」は、予約できません。
  発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
- 13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
- 予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
- 予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。
  → やわらかいときは、水を少なめにしてください。
  (水位線より1〜2mm程度が目安)

予約完了後に現在時刻を見たいとき

点灯
予約1･2 を押す

- 押している間のみ表示します。

いろいろな炊き方

■ 白米・無洗米を炊く

お米	コース	炊飯時間（目安）	水位線	炊飯時の圧力	備考
白米／無洗米	エコ炊飯	44分	エコ炊飯	○	●お買い上げ時の設定は「エコ炊飯」です。 ●「高速」は、ややかために炊き上がります。あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。 ●「少量」で炊ける量は以下の通りです。1.0Lタイプ（0.5～1.5カップまで）1.8Lタイプ（1～2.5カップまで） ●「おかゆ」では、全がゆと水分の多い5分がゆが炊けます。
	銀シャリ	52分	銀シャリ	○	
	少量	52分	銀シャリ	○	
	高速	23～34分	高速	○	
	炊込み	48～58分 50～56分	銀シャリ もち米を使うときは炊きおこわ	—	
	冷凍用	50分	銀シャリ	○	
	すし・カレー	48分	すし・カレー	○	
	おかゆ	49～69分	おかゆ（全または5分）	—	

■ 玄米を炊く

お米	コース	炊飯時間（目安）	水位線	炊飯時の圧力	備考
玄米	――※	85～105分	玄米	○	● 玄米は、白米や無洗米と混ぜて炊かないでください。（うまく炊けません）

■ 雑穀米を炊く　発芽玄米・分づき米・胚芽米は「雑穀米」で炊くことができます。

お米	コース	炊飯時間（目安）	水位線	炊飯時の圧力	備考
雑穀米	――※	48～53分	銀シャリ	○	● 市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従い、お好みで水加減を調整してください。

※玄米ごはん・雑穀米ごはんのみ。コース（「銀シャリ」「おかゆ」など）は選べません。

お知らせ

■ **分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米です。
3分づき米は約3割、5分づき米は約5割と、数字が大きいほど白米に近づきます。

■ **胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米です。ビタミンB_1やビタミンEを多く含みます。

エコ炊飯　お買い上げ時の設定です。炊飯時間と消費電力量に配慮してごはんを炊き上げます。

● ごはんがかたく感じるときは、次のようにすると和らぎます。
① 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く。
② 次回炊飯するときは、水の量を増やす。（水位線より1～5mm程度が目安）
③ あらかじめお米を浸して（30分～2時間程度）から【炊飯】ボタンを1回押して炊く。

消費電力量の比較

	1.0L タイプ（3 カップ炊飯時）	1.8L タイプ（4 カップ炊飯時）
エコ炊飯	167 Wh	225 Wh
銀シャリ	225 Wh	279 Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

銀シャリ　時間をかけて、おいしさにこだわって炊き上げます。

● 甘み・うまみを引き出します。

かため のごはんが食べたいとき
● 水を少なめにする。（水位線より1～2mm程度が目安）

やわらかめ のごはんが食べたいとき
● 水を多めにする。（水位線より1～2mm程度が目安）
● 水に浸して（30分～2時間程度）から【炊飯】ボタンを1回押して炊く。

冷　凍　用　冷凍して電子レンジで解凍しても、べたつきにくくほぐれやすいごはんに炊き上げます。

冷凍のしかた

① ごはんが温かいうちに、茶わん1杯分（約150g）ずつラップの上に載せ、潰さないように平らに広げて包む。（厚み3cm程度）
② 常温まで冷めたら冷凍庫に入れる。

冷凍のコツ
● ごはんは早めに冷凍する。（長時間の保温など、時間がたつと炊き立ての風味が低下するため）
● アルミ皿に載せて冷凍するとごはんの劣化を抑えることができます。（急速に冷凍できるため）

解凍（温め）のしかた

● お使いの電子レンジの取扱説明書に従ってください。
取扱説明書に記載がないときは、右の加熱時間の目安を参考に、解凍具合を見ながら調節してください。

加熱時間の目安（約 150g／個）

	1 個のとき	2 個のとき
加熱時間の目安	2 ～ 3分	4 ～ 5分

電子レンジ（600W）のとき

コースを変更して炊く

表示部を確認し
変更しないときは
炊飯
を押す

「白米」「無洗米」と「銀シャリ」「エコ炊飯」は記憶しています。

銀シャリで炊く（白米・無洗米のみ）

1 銀シャリ選択

2 炊飯

お米の種類を変えるとき

お米選択

お米変更 【お米選択】ボタンを押す

「白米」と「無洗米」が選べます。

点滅しているところが
選ばれています。

炊く 【炊飯】ボタンを押す

● 予約をして炊くときは（P.17）

ブザーが鳴ったら**炊き上がり！**
むらしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。

その他のコースで炊く

※「白米」「無洗米」のみコース選択できます。
「玄米」「雑穀米」はコース選択できません。

お米の種類を変えるとき

お米選択

お米変更 【お米選択】ボタンを押す

炊きたいお米の種類が点滅する
まで【お米選択】ボタンを押す

点滅しているところが選ばれています。

コースを変えるとき

コース選択

コース変更 【コース選択】ボタンを押す

「◀」または「▶」が炊きたいコースに
合うまで【コース選択】ボタンを押す

炊飯

炊く 【炊飯】ボタンを押す

● 予約をして炊くときは（P.17）
● 選んだ「お米（の種類）」や「コース」によって、表示は異なります。「玄米」「雑穀米」や「高速」「炊込み」「おかゆ」を選ぶと、現在時刻を表示し、炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

ブザーが鳴ったら**炊き上がり！**
むらしは終わっています。
すぐにごはんをほぐしてください。

あらかじめお米を水に浸していたときは

● 本機の炊飯時間には、お米の吸水時間が含まれています。
あらかじめ浸していたときは、下記の手順で炊くと、吸水時間を短くし、早く炊き上げることができます。（P.39）
また、浸していたお米を炊いたときのべたつきも抑えます。

● 予約をして炊くときは（P.17）

1. コースを確認する
（炊きたいコースに合わせる　左記）

2. 【炊飯】ボタンを2回続けて押す
（1回だけ押すと、やわらかめのごはんになります）

● 炊き上がりの約10分前から、炊き上がるまでの時間を表示します。

お願い

● 13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）水に浸さないでください。
（においの原因）

お知らせ

■ 「炊込み」「おかゆ」「玄米」には使えません。
■ 夏場30分以上、冬場1時間以上浸したときにご使用ください。

ごはんレシピ

五目ごはん

【材料(6人分)】　1人分:309 kcal

具	白米	3カップ
	ごぼう・こんにゃく	各30g
	干ししいたけ	2枚
	油揚げ	½枚
	鶏肉(細切り)	50g
	にんじん(千切り)	50g
調味料	薄口しょうゆ	大さじ1
	酒	大さじ1
	みりん	大さじ½
	塩	小さじ½
	即席だしの素	小さじ½

【作り方】

1) 準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
白米を洗い、**調味料**を入れ、
水を**銀シャリ水位線:3**まで入れ、
よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に**具**をのせる。(混ぜない)

2) コースを設定し【炊飯】ボタンを押す

お　米	白米または無洗米
コース	炊込み

▶ 炊飯

3) 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

炊込み／炊きおこわをするときは

- 具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。**(多すぎるとうまく炊けません)**
- 具は小さめに切り、お米の上にのせる。**(混ぜるとうまく炊けません)**
- すぐに炊飯する。(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)

赤飯

【材料(6人分)】　1人分:295 kcal

もち米	3カップ
小豆	⅓ カップ(50g)
小豆の煮汁(炊飯用に使う)	
ごま塩(飾り用)	適量

【作り方】

1) 小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、
沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
小豆はざるに上げて、ぬれ布巾をかけておく。

2) 炊く準備をする

もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれ布巾をかけ、
30分程度水けを切る。
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を
炊きおこわ水位線:3まで入れる。
足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。
(混ぜない)

3) コースを設定し【炊飯】ボタンを押す

お　米	白米または無洗米
コース	炊込み

▶ 炊飯

4) 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、
器に盛り、ごま塩を振る。

炊きおこわの水加減について

- 白米を混ぜて炊く場合は、炊きおこわ水位線より少し多めにしてください。(白米1カップ当たり、約60mLが目安)

手巻きずし

【材料(4人分)】

	白米	3カップ
	昆布	5×5cm
	焼きのり	適量
A合わせ酢	酢	90mL
	砂糖	大さじ2½
	塩	小さじ1½
具	まぐろ・いか・えび・サーモン・いくら・きゅうり・卵・たくあん・かいわれ菜・アボカドなど	適量

【作り方】

1) 準備する

白米を洗い、水を**すし・カレー水位線:3**まで入れ、
昆布をお米の上にのせる。

2) コースを設定し【炊飯】ボタンを押す

お　米	白米または無洗米
コース	すし・カレー

▶ 炊飯

3) すしめしを作る

Aを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞った布巾をかける。

4) 巻く

焼きのりに、すしめしとお好みの**具**をのせて巻く。

すしめしを作るときは

- 味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。(すし酢は内釜で混ぜない)
- つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
- 粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

茶がゆ

【材料(4人分)】　1人分:133 kcal

白米	1カップ
濃い目のほうじ茶	1100mL
塩(調味料)	少々
お茶の葉(飾り用)	適量

【作り方】

1) 準備する

白米を洗い、冷ましたほうじ茶を
おかゆ(5分)水位線:1まで入れる。

2) コースを設定し【炊飯】ボタンを押す

お　米	白米または無洗米
コース	おかゆ

▶ 炊飯

3) 仕上げる

ブザーが鳴ったら、塩を加え、全体をかき混ぜて
器に盛り、お茶の葉を散らす。

おかゆを炊くときは

- 全がゆと5分がゆの水位目盛りをお好みにより使い分ける。(5分がゆの方が水分が多いおかゆ)
- 牛乳類は使用しない。(うまく炊けません)
- 味付けは炊き上がってからする。(調味料が沈殿してうまく炊けません)
- 具を入れるときは、お米1カップ当たり150g以下にする。**(多すぎるとうまく炊けません)**
- ごはんからのおかゆはできません。
- 玄米や発芽玄米は使用しない。(うまく炊けません)

ごはんレシピ

大豆とひじきの混ぜごはん

【材料(6人分)】　1人分:307 kcal

具	玄米	3カップ
具	芽ひじき(乾燥)	15g
具	大豆水煮	100g
具	油揚げ(細切り)	1枚
調味料	濃口しょうゆ	大さじ2
調味料	塩	適量
調味料	油	適量

【作り方】

1) **準備する**
玄米を軽く洗い、水を**玄米水位線:3**まで入れ、平らにする。

2) **コースを設定し【炊飯】ボタンを押す**

3) **具を準備する**
芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきと大豆水煮を油でいため、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと**調味料**を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

4) **仕上げる**
ブザーが鳴ったら**具**を混ぜ、塩で味を調える。
(内釜で具を混ぜない)

雑穀米サラダ

【材料(4人分)】　1人分:285 kcal

具	白米	1カップ
具	雑穀	30g
具	生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・プロセスチーズ	各50g
具	サニーレタス	3枚
具	黒オリーブ	20g
ドレッシング	ワインビネガー(酢)	大さじ3
ドレッシング	塩	小さじ½
ドレッシング	こしょう	少々
ドレッシング	オリーブ油	大さじ1
ドレッシング	たまねぎ(みじん切り)	50g

【作り方】

1) **準備する**
白米を洗い、水を**銀シャリ水位線:1**まで入れる。
白米の上に雑穀をのせる。
(市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う)

2) **コースを設定し【炊飯】ボタンを押す**

3) **ドレッシングを混ぜる**
ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。
(内釜で混ぜない)

4) **仕上げる**
レタス以外の**具**を5mm程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。 器にレタスを敷き、彩りよく盛り付ける。

調理編

炊飯器でおかずやデザートを作る方法を紹介しています

26ページ　炊飯器でお料理?
どんなことができるの?

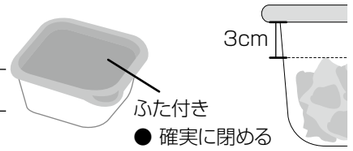
調理レシピ

ラタトゥイユ …… 26ページ
かぼちゃプリン …… 27ページ

調理する

◆ 容器について

容　　量：850～900mL（目安）
耐熱温度：140℃
材　　質：樹脂



◆ 以下のものは使わない

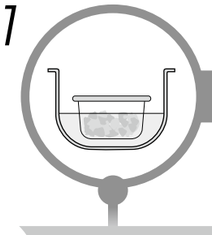
陶器や金属製のもの
内釜内面被膜の剥がれや傷付きの原因

◆ 以下のことはしない

ラップやアルミホイルをふた代わりにする
調理中にふたが外れてうまく調理ができない原因

材料の入れ方が片寄っている
うまく調理ができない原因

内釜を炊飯器にセットして



セットする　内釜に水を入れ容器を浮かべる

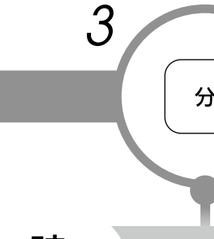
内釜の水量

タイプ	炊きおこわ水位線
1.0L	3カップ
1.8L	4カップ

調理を選択　【コース選択】ボタンを押す

「▶」が「調理」に合うまで【コース選択】ボタンを押す

点滅



時間を設定　【分】ボタンを押す

時間（分）を合わせる

- 1～90分まで設定できます。
- 1～20分までは1分単位
  20～90分までは5分単位で
  設定できます。
- 押し続けると早送りできます。

調理開始　【炊飯】ボタンを押す

設定した時間（分）は蒸気が出始めると減っていきます

ブザーが鳴ったら**出来上がり!**
保温にはなりません。
【保温】ボタンを押して保温しないでください。
（調理物が腐敗するおそれ）

調理終了　【取消/切】ボタンを押す

「完了」表示が消え、現在時刻を表示します

調理後は、内釜、お湯、容器が高温になっていますので ご注意ください。

お願い

- 材料の大きさ、量、温度などの条件で出来具合が変わります。
  （材料が多すぎたり大きすぎたりすると、生煮えの原因）
  → かたいときは再度手順2から操作し時間を追加してください。
- 調理が終わったあと、炊飯器のふたを開けたときにふた加熱板から上枠に水滴が落ちます。
  → 固く絞った布巾で拭いてください。

お知らせ

- 設定した時間（分）と蒸気が出始めるまでの時間約10分（予熱時間）を加えたものが調理時間になります。
- 予約はできません。

調理レシピ

ラタトゥイユ

【材料（2人分）】　1人分：112 kcal

A	なす（2～3cm角に切る）	⅓本
	ズッキーニ（3～4cm角に切る）	⅓本
	たまねぎ（くし切り）	¼個
	セロリ（筋をとり3～4cm角に切る）	¼本
	黄・赤ピーマン（一口大に切る）	各30g
	トマト（一口大に切る）	小1個（100g）
	ベーコン（1cm幅に切る）	20g
B	にんにく（すりおろす）	1片
	オリーブ油	大さじ½
	白ワイン	小さじ½
	コンソメスープの素（顆粒）	小さじ½
	塩・こしょう・バジル	各少々
	ローリエ	1枚

【作り方】

1）準備する
ボウルに**B**を入れ、よく混ぜる。
Bに**A**を入れてよくもみ、味をなじませる。

2）材料を容器に入れる
容器にローリエを入れたあと、**1）**を入れる。
材料を平らにならし、ふたをする。

3）容器を内釜に入れる
内釜に水を**炊きおこわ水位線：3（1.8Lは4）**まで入れ、容器を浮かべる。

4）コースを設定し【炊飯】ボタンを押す

コース	調理
設定時間	60分

▶ 炊飯

5）仕上げる
ブザーが鳴ったら、容器を取り出す。
皿に取り出し、盛り付ける。

※内釜、お湯、容器は高温になっていますので、ご注意ください。

かぼちゃプリン

【材料（4人分）】　1人分：226 kcal

プリン生地	かぼちゃ（種と皮を取り除く）	200g
	卵	M寸2個
	砂糖	40g
	牛乳	50mL
	生クリーム	100mL
	ラム酒	大さじ1
	生クリーム（飾り用）	適量
	カラメルソース、メープルシロップ、黒蜜など（お好みで）	適量

【作り方】

1）下ごしらえする
かぼちゃを電子レンジで竹串が通るくらいまでやわらかく加熱し、熱いうちに裏ごしする。
ボウルに卵と砂糖を入れてときほぐす。
牛乳と生クリームを約40℃に温め、ラム酒を加える。

2）プリン生地を作って容器に入れる
ボウルに**1）**を入れて混ぜ、再度裏ごしする。
容器の内側に薄くバター（分量外）を塗り、**プリン生地**を流し入れふたをする。

3）容器を内釜に入れる
内釜に水を**炊きおこわ水位線：3（1.8Lは4）**まで入れ、容器を浮かべる。

4）コースを設定し【炊飯】ボタンを押す

コース	調理
設定時間	45分

▶ 炊飯

5）仕上げる
ブザーが鳴ったら、容器を取り出す。
※中央に竹串を差して、生地がつかなければ出来上がりです。
　生地がつき、固まっていない場合は、追加で加熱してください。
容器をひっくり返して皿に取り出し、生クリーム（飾り用）を添え盛り付ける。
お好みでカラメルソース、メープルシロップ、黒蜜などをかける。

※内釜、お湯、容器は高温になっていますので、ご注意ください。

お手入れのしかた

- 電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。
- **炊込みごはんなど調味料を使ったときは早めに洗ってください。（においや腐敗・さびの原因になります）**

◆ 内釜のお手入れ時の注意

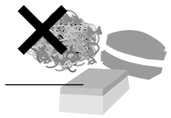
内面被膜の剥がれや傷付きなどを防ぐため、お守りください。

洗いおけ代わりに使わない

乾かすときは食器の上に伏せたりしない

◆次の物は使わない

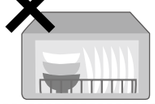
金属たわし/ナイロンたわしなど



研磨粒子部分で洗わない

ベンジン/シンナー/磨き粉/漂白剤/除菌アルコールなど

食器洗い乾燥機/食器乾燥器



初めて使うとき ＆ 使うたびに

洗剤で洗う　内釜、付属品

やわらかいスポンジを使い、台所用中性洗剤で洗う

内釜

付属品

しゃもじ

計量カップ・しゃもじホルダー

- 初めて使うときと気になるときに洗う

拭く　ふた内面、上枠、蒸気ふた取付部

固く絞った布巾で拭く

ふた加熱板や蒸気ふたを取り外してから拭く

※水などを流し込んで洗わないでください。

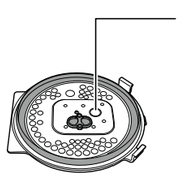
洗剤で洗う　ふた加熱板、調圧孔、安全弁

取り外して両面をやわらかいスポンジを使い、**台所用中性洗剤で洗う**

調圧孔

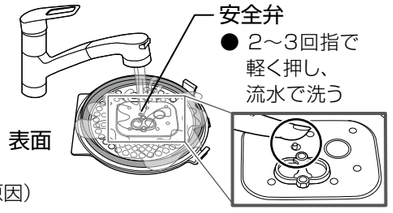
ごはん粒など異物や汚れが詰まっていないか確認する

- 詰まっているときは、竹串･ようじなどで取り除く



裏面

表面

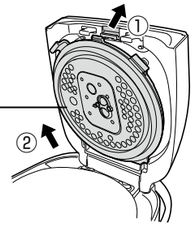


安全弁

- 2～3回指で軽く押し、流水で洗う

※パッキンは外せません。無理に引っ張らないでください。（外れたり破れたりする原因）

■ 取り外し方

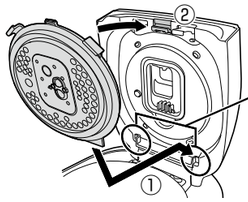


ふた加熱板

① 着脱つまみを押し上げる（手前に傾く）

② ふた加熱板を引き抜く

■ 取り付け方（取り外しと逆の手順で）



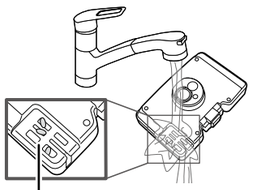
溝

① ふた加熱板を溝に差し込む

② ふた側に「カチッ」と音がするまで押し込む

水で洗う　蒸気ふた

取り外して水洗いする

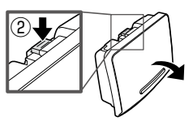


ごはん粒など異物や汚れが詰まっていないか確認する

- 詰まっているときは、竹串･ようじなどで取り除く

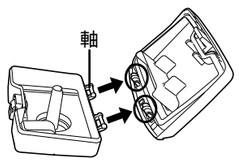
■ 取り外し方

① 引き上げる



② ボタンを押して開く

■ 取り付け方（取り外しと逆の手順で）



軸

① 軸を差し込み、「カチッ」と音がするまで確実に閉める

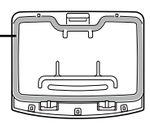
② ふたに押し込む（浮いていないこと）

お願い

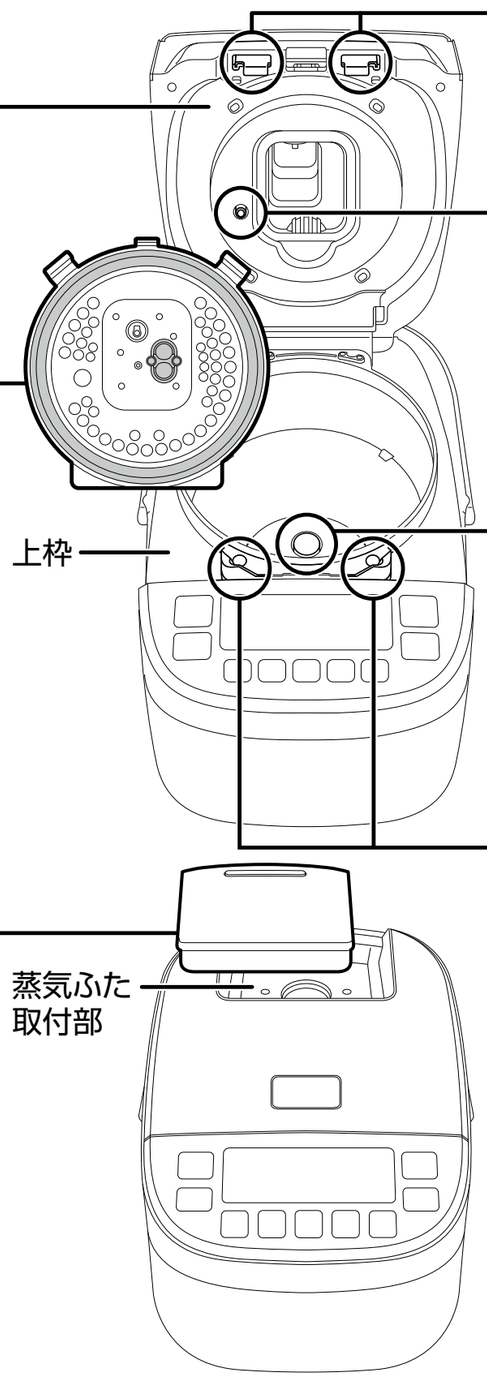
- パッキンは取り外さないでください。（蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりする原因）

外れたときは、溝に沿って確実に取り付けてください。

パッキン



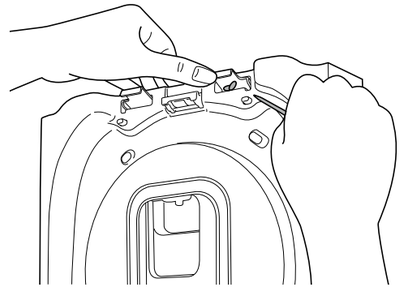
※パッキンは外せません。
無理に引っ張らないでください。
（外れたり破れたりする原因）



気になるときに

取り除く　ストッパー部

ごはん粒など異物が詰まっているときは、竹串･ようじなどで取り除く（蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりする原因）



拭く　ふたセンサー、釜底センサー

固く絞った布巾で拭く

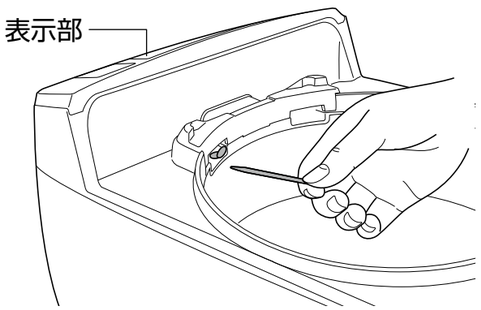
汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてから拭く

（汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまく炊けない原因）

取り除く　フック部

ごはん粒など異物が詰まっているときは、竹串･ようじなどで取り除く（蒸気が漏れたり、内容物が噴出したりする原因）

表示部

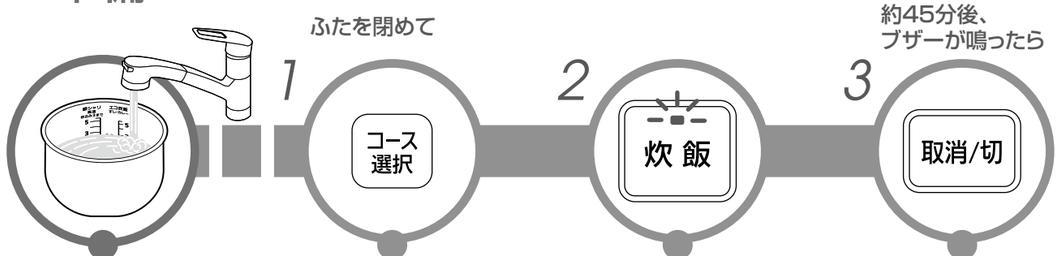


お手入れのしかた

気になるときに（お手入れ機能）

においが取れないとき、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに行ってください。

準備



水を入れる　内釜に水を入れる

水量の目安

タイプ	銀シャリ水位線
1.0L	3～4
1.8L	6～8

水を入れた内釜を本体にセットする

お手入れを選択　【コース選択】ボタンを押す

「お手入れ」が点灯するまで【コース選択】ボタンを押す

開始　【炊飯】ボタンを押す

完了　【取消/切】ボタンを押す

冷めてからお湯を捨てる

お知らせ
- ■ レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
- ■ においや汚れは完全に取れないことがあります。

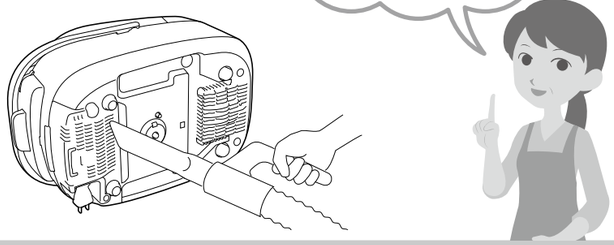
定期的に

取り除く　本体底面（吸排気口）

月に１回程度を目安に確認し、**汚れているときはお手入れを！**

電源プラグを抜き、
本体が冷めてから行ってください。

掃除機などで、ほこりやごみを取り除く



こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！
U 10	● 内釜はセットされていますか？ →【取消／切】ボタンを押して表示を消したあと、専用の内釜をセットし、再度操作してください。
U 12	● 内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？（P.8） →異物や汚れを取り除き、【取消／切】ボタンを押してください。 ● 内釜の水の量が多くないですか？ →【取消／切】ボタンを押してください。（次に炊飯するときは、水を少なめに）
U 14	● 96時間を超える保温をしていませんか？ →【取消／切】ボタンを押してください。
U 15	● ふたが開いていませんか？ ● 蒸気ふたは付いていますか？（P.28） →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ① おいしさは低下します。（保温の場合は、ごはんが乾燥する） ② ふきこぼれることがあります。 ③ 炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ● 蒸気ふたの中に異物や汚れがありませんか？ →異物や汚れを取り除いてください。（P.28）
U 25	● 本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか？ →次の手順でほこりを取り除いてください。 ① 【取消／切】ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ② 本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③ 本体底の吸排気口のほこりを取り除く。（P.30） ● じゅうたんなどの上で使っていませんか？（P.8） →風通しのよい場所（テーブルの上など）でお使いください。

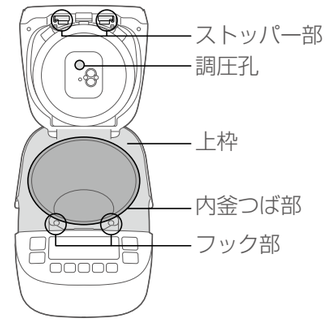
上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！
H01~H28	● お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。

故障かな？

サービスを依頼される前に、次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
炊飯中	炊飯時間が長い	● 続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約60分）長くなります。	—
		● 炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	—
		● 内釜の水の量が多くないですか? 水の量を増やすと、炊飯時間が（最大約15分）長くなります。	—
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	● ふた加熱板のパッキンや内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか?	—
		● ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか?	28
		● パッキンが劣化していませんか?	11
炊飯・保温中	音がする	● 「ブーン」音…熱を逃がすファンが回っている音です。	—
		● 「ジー」音…IH（電磁誘導加熱）の通電音です。	—
		● 「シュー」音…蒸気が噴き出す音です。	—
		● 「カチャカチャ」音、「カチンカチン」音…圧力をかける前の準備や圧力を調整している音です。	—
		● 「シュッ、シュッ、シュッ、シュッ」音…圧力がかかっている音です。	—
		● 「プシュー」音、「ブシュー」音…圧力を抜いている音です。	—
		● ふたを開閉したときの「コロコロ」音…ふた加熱板に付いている金属製のボールが転がる音です	—
予約	予約したのにすぐ炊き始める	● 現在時刻は合っていますか?（24時間表示です）	12
		● 「予約可能時間」より前に予約しましたか?	39
	予約したのになかなか炊き始めない	● 予約炊飯では、炊き始めるまでにお米を水に浸しているため、炊飯時の吸水時間を短くしています。 その分、少し遅れて炊飯を開始します。 （炊き上がりの約40分前から炊飯を開始するコースもあります）	—
	予約した時刻に炊き上がらない	● 現在時刻は合っていますか?（24時間表示です）	12
		● 【炊飯】ボタンは押しましたか?	17
その他	ボタン操作ができない	● ボタンのランプが点灯していませんか? 炊飯・予約・保温中など、使用中はボタン操作ができません。 →【取消／切】ボタンを押してから行ってください。	—
	【保温（再加熱）】ボタンを受け付けない	● 保温を切っていませんか?	—
		● ごはんが冷めていませんか?（ブザーが4回鳴ります） 50℃以下のときは、再加熱できません。	—

	症状	ここを確認！	ページ
その他	表示が消えた	● 電源プラグを差すと、「8:30」を表示しますか? 〔表示する〕リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。 リチウム電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 〔表示しない〕電子回路が故障しています。 →リチウム電池の交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.38）へご依頼ください。	—
	電源プラグから火花が飛んだ	● 電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—
	ふたが開かない	● 次の部位にごはん粒など異物や汚れが付いていませんか?	28~29
			
		● 圧力炊飯中にフックボタンに触れるなどしていませんか? →一度ふたを押し下げてから、フックボタンを押してください。	2
	ふたが閉まりにくい	● 次の部位にごはん粒など異物や汚れが付いていませんか? （ストッパー部、上枠、内釜のつば部、フック部、ふた加熱板のパッキンなど）	28~29
		● ふた加熱板を正しく取り付けていますか?	28
		● ふた加熱板のツメが折れたり、変形したりしていませんか?	—
		● 炊飯後、ごはんをほぐしたすぐあとではないですか? 圧力式炊飯器固有の現象です。密閉度を高くしているため、閉まりにくく感じますが、故障ではありません。	—

■ 誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

やわらかい（べたつく）

- **お米や水は、正確にはかりましたか？（P.14）**
- **割れ米が多く混ざっていませんか？**
- **長時間水に浸していませんか？**（長時間の予約炊飯など）
  →予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度が目安）
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
  （1.0Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.8Lタイプ：1～2.5カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米を炊くときは、通常より水を減らしましたか？（水位線より1～2mm程度が目安）
- 水に浸していたお米を炊くときに、【炊飯】ボタンを1回だけ押していませんか？
  →水に浸していたお米を炊くときは、【炊飯】ボタンを2回続けて押してください。
  「あらかじめお米を水に浸していたときは」（P.21）または「高速」コースで炊いてください。
- 洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.14）
- 「雑穀米」コースを使って、分づき米を炊いているときや発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、分づきの度合いや混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。
  →「白米」コースで炊いてください。
- かためのごはんがお好みですか？
  →水を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度が目安）

かたい（芯がある、ぱさつく、表面がべたつき芯が残る）

- **お米や水は、正確にはかりましたか？（P.14）**
- **「高速」コースで炊いていませんか？**
- 充分水に浸さずに、【炊飯】ボタンを続けて2回押していませんか？
  （夏場は30分以上、冬場は1時間以上が目安）
- 夏場のお米を炊くときは、通常より水を増やしましたか？（水位線より1～2mm程度が目安）
- 無洗米、夏場のお米、分づき米、胚芽米は、ぱさついたり、かたくなったりする傾向があります。
  →やわらかめのごはんにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- やわらかめのごはんがお好みですか？
  ① 水を多めにしてください。
  （「エコ炊飯」コースは、水位線より1～5mm程度　他のコースは、水位線より1～2mm程度）
  ② 水に浸してから（30分～2時間程度）炊いてください。
  ③ 「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、炊き上がり後、ほぐしてからしばらく置いてください。
  または「銀シャリ」コースをお試しください。

→上記の対応をしても改善しないときは、「お好みに炊けないとき」（P.37）をお試しください。

こげる

- **精米や洗米は、充分しましたか？**
- **ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？**
- **無洗米を使っていませんか？** 無洗米を使うとこげやすくなります。
  →「無洗米」コースで炊いてください。
  →炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
- **予約炊飯していませんか？**（長時間水に浸していませんか？）
- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざるに上げたまま放置して、お米にひびが入っていませんか？（P.14）
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊くとこげやすくなります。
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

→上記の対応をしても改善しないときは、「ごはんのこげが気になるとき」（P.36）をお試しください。

症状	ここを確認！
露が付く におう 黄ばむ	● 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ● 保温中に、ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いてそのまま放置したりしていませんか？ ● 24時間以上保温していませんか？ ● 冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ● 精米や洗米は、充分しましたか？ ● しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ● 炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.30） ● お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	● 24時間以上保温していませんか？ ● 繰り返し再加熱をしていませんか？ ● 蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ● ふた加熱板のパッキンや内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？ ● パッキンが劣化していませんか？（P.11）
おかゆが のり状になる	● 長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ● おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	● 洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ● お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
炊き上がったごはんの 表面が凸凹になる	● 炊飯前にお米を平らにならしていますか？ ● IH（電磁誘導加熱）の特長である強い火力によるものです。異常ではありません。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.36～37の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

- P.34～35の対応をしても症状が改善しないときなどは設定の変更ができます。
- 手順2・3・4は、それぞれ16秒以内に完了してください。
  16秒以上何も操作しなかったときは、現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）
  →始めからやり直してください。
- 設定完了後は現在時刻表示に戻ります。
- 元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

ごはんの保温温度を上げたいとき（60 → 74）

1 「◖」が「高速」に合うまで
コース選択 を押す

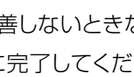
- 「白米」または「無洗米」の「高速」を選ぶ

2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

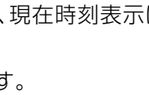
予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す

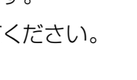
3 炊飯 を押す



4 コース選択 を押して「74」を表示させる



10秒後（自動的に完了）



お願い

- 12時間を超える保温はしないでください。
- 「74」に変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ

- 工場出荷時は、「60」です。
- 「60」に戻すと、「保温の状態が気になるとき」（P.37）の設定も「Ho:02」に戻ります。

ごはんのこげが気になるとき

1 「◖」が「高速」に合うまで
コース選択 を押す

- 「白米」または「無洗米」の「高速」を選ぶ

2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す

3 コース選択 を押して「02」を選ぶ

炊飯 を押す

4 コース選択 を押して「So:Lo」を表示させる

10秒後（自動的に完了）

お好みに炊けないとき（お米の性質や状態によってうまく炊けないとき）

1 「◖」が「高速」に合うまで
コース選択 を押す

- 「白米」または「無洗米」の「高速」を選ぶ

2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す

3 コース選択 を押して「03」を選ぶ

炊飯 を押す

4 コース選択 を押して「0」を表示させる

10秒後（自動的に完了）

お知らせ

- 変更すると「無洗米」「エコ炊飯」「少量」は選べません。「白米/銀シャリ」を使用し、水位線は「銀シャリ」に合わせる。

保温の状態が気になるとき（ふた加熱板や内釜に露が多く付く・ごはんが変色するとき）

※ごはんの保温温度を上げたときは使えません。

1 「◖」が「高速」に合うまで
コース選択 を押す

- 「白米」または「無洗米」の「高速」を選ぶ

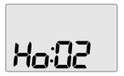
2 保温 を押す　受付音（ピッ）はしません

予約1・2 を押す　受付音（ピッ）はしません

保温 を押す

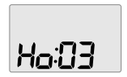
3 コース選択 を押して「06」を選ぶ
「04」・「05」の設定はありません

炊飯 を押す



■露が多く付くとき

4 コース選択 を押して「Ho:03」を表示させる



10秒後（自動的に完了）

■変色するとき

コース選択 を押して「Ho:01」を表示させる

10秒後（自動的に完了）

お知らせ

- 「Ho:03」に変更すると、保温温度が 60 → 74 になります。
  12 時間を超える保温はしないでください。
- 工場出荷時は「Ho:02」です。

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた･お手入れ･修理などは
■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販 売 店 名
電　　話　（　　）　　－
お買い上げ日　　年　　月　　日

修理を依頼されるときは
「こんな表示が出たら」「故障かな?」「こんなときは」(P.31 ～ 37)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	可変圧力ＩＨジャー炊飯器（あいえいち）
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

● **保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**

保証期間：本体お買い上げ日から　●本体１年間　●内釜内面被膜３年間

※ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」とさせていただきます。
- ●一般家庭用以外に使用したとき
- ●取扱説明書に記載した用途以外に使用したとき
- ●取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

● **保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

※修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料 診断･修理･調整･点検などの費用
部品代 部品および補助材料代
出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年
当社は、この可変圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください
ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

● **使いかた・お手入れなどのご相談は**

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

● **修理に関するご相談は**

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
- ●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域 の「修理ご相談窓口」におかけください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。
- ●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札 幌	☎(011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭 川	☎(0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯 広	☎(0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函 館	☎(0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青 森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋 田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩 手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮 城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山 形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福 島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃 木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群 馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨 城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼 玉	☎(048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千 葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東 京	☎(03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山 梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新 潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石 川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富 山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福 井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長 野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静 岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛 知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐 阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三 重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋 賀	☎(077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京 都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大 阪	☎(06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈 良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵 庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥 取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米 子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松 江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出 雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜 田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡 山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広 島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山 口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香 川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳 島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高 知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛 媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福 岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐 賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長 崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大 分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮 崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊 本	☎(096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	沖 縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0513
【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

お米の種類	コース	炊飯時間の目安(分)（ ）内は、あらかじめお米を水に浸していたとき(P.21)	保温 ※2	予約可能時間（炊き上がりの○○分前～）	炊飯容量(カップ数)（ ）内は、具を入れて炊くとき	
					1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
白米	エコ炊飯	44 (37～42)	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
無洗米	エコ炊飯	44 (33～43)	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
白米･無洗米	銀シャリ	52 (32～37)	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	少量	52 (34～36)	○	70分前～	0.5～1.5	1～2.5
	高速	23～34 (22～34)	○	―	0.5～5.5	1～10
	炊込み	48～58	×	―	1～3	2～6
	炊きおこわ	50～56	×	―	1～3	2～6
	冷凍用	50 (38～44)	○	70分前～	0.5～5.5	1～10
	すし･カレー	48 (30～36)	○	60分前～	1～5.5	2～10
	おかゆ	49～69	×	70分前～	(全) 0.5～1.5(0.5～1)	(全) 0.5～3(0.5～2.5)
					(5分)0.5～1 (0.5)	(5分)0.5～2(0.5～1.5)
玄米	―― ※1	85～105	×	120分前～	1～3	1～7
雑穀米	―― ※1	48～53 (38～44)	×	70分前～	0.5～4	1～8
調理		メニューに応じて 1～90	―	――		

※1 玄米ごはん･雑穀米ごはんのみ。 コース(「銀シャリ」「おかゆ」など)は選べません。
※2「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。(P.16)

お知らせ ■ 発芽玄米･分づき米･胚芽米は「雑穀米」コースで炊くことができます。

		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
電源		交流100 V　50-60 Hz	
消費電力(約)	炊飯時	1200 W	1400 W
	保温時	500 W (15.7 Wh※1)	600 W (19.8 Wh※1)
コードの長さ		1.0 m	
質量(約)		5.8 kg	6.9 kg
大きさ(幅×奥行×高さ)		25.8 cm×38.3 cm×22.9 cm (41.6 cm※2)	28.6 cm×41.6 cm×26.1 cm (47.3 cm※2)

- ● 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- ● 電源が“切”の状態での消費電力は、約0.7 Wです。(電源プラグを接続した状態)
- ● この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

●(※1)は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
●(※2)は、ふたを開けたときの高さです。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	15.0 g	30.0 g
年間消費電力量	84.0 kWh/年	129 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	167 Wh	225 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	15.7 Wh	19.8 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.80 Wh	0.80 Wh
1時間当たりの待機消費電力量	0.68 Wh	0.68 Wh

- ● 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米:白米／炊き方:エコ炊飯での電力量です。
- ● 1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ● 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ● 年間消費電力量は省エネ法･特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- ● 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

●内釜は販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけます。

- SR-PB103：（品番）ARE50-F49
- SR-PB183：（品番）ARE50-F48
- SR-PB10E1：（品番）ARE50-G06
- SR-PB18E1：（品番）ARE50-G05

CLUB Panasonic
Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

PSCマーク、SGマークを取得しています。

PSCマーク
「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを表示します。

SGマーク
製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。
対人賠償責任保険付 購入日より5年間 製品安全協会

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

- 特典1　お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
- 特典2　使い方など商品情報をスムーズに入手できる
- 特典3　エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC　http://club.panasonic.jp/
携帯

※このサービスは WEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合　06-6907-1187
■FAX フリーダイヤル 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open：9:00 - 17:30 (closed on Saturdays /Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用の可変圧力IHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
- ●本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがしたりする。
- ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ●炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】
パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンス事業部
〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1―1号
© Panasonic Corporation 2013
RZ19-F481
H0913K10813